

秘书技巧心得:西餐礼仪之刀与叉的种类 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/271/2021_2022__E7_A7_98_E4_B9_A6_E6_8A_80_E5_c39_271263.htm 刀、叉等银器类皆称为Cut-lery。刀、叉又分为肉类用、鱼类用、前菜用、甜点用，而汤匙除了前菜用、汤用、咖啡用、茶用之外，还有调味料用汤匙。调味料用汤匙即是添加调味料时所使用的汤匙，多用于甜点或是鱼类料理。如今所使用的餐具依料理的变化而不断变化。正式西式料理的套餐中，常依不同料理的特点而配合使用各种不同形状的刀叉，并不是一开始就全部摆出来的。说到全套，很容易使人联想到在餐桌上摆满银器的画面，而现在大都是以点用2-3道单品料理的方式为主流。所以，在餐桌上摆满银器的正式用餐摆设，可能只能在喜宴上才能看得到了。最近，使用一组的刀与叉的情况渐少，仅吃2-3道前菜的人愈来愈多，而刀叉也并不随之变换，大都是以一组刀叉吃接着送上的前菜。而那种在刀叉上摆着的刀与叉（或汤匙），并放置于餐盘右侧的餐厅也日渐增加。肉类料理所使用的刀的形状，不论是哪一家餐厅大致上都一样，不过鱼类料理所使用的刀，往往依各餐厅而有所不同。尤其是最近，与肉类料理用刀的宽度相同的鱼类料理用刀有逐渐增加的倾趋势，且比这宽度更宽的也很常见，也有一些刀幅更宽并在刀刃部分加上豪华装饰的鱼类料理用刀。此外，还有餐厅以调味料汤匙代替鱼类料理用刀。刀叉就像是中国的筷架一样。有时是刀与叉（或汤匙）两只为一组放置在刀叉架上；有时是将刀、叉、汤匙三只为一组，放置在刀叉架上；有时是刀与叉（或汤匙）两只为一组的放置其上，使刀的

刀刃部与叉子的前部不会碰触到桌巾。 100Test 下载频道开通
，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com